



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Гёзлеме с бастурмой

Pastırmalı Gözleme



½ пакетика дрожжей
1,5 стакана теплой воды
5 ст.л. растит. масла
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста (приме
Для начинки:
150 гр. бастурмы (8-10 ломтиков)
1 яйцо
1 стакан тертого на терке сыра
Жарить:
Растит. масло

- # Растворить дрожжи в теплой воде.
- # Добавить растит. масло, соль и добавляя муку замесить средней упругости тесто.
- # Тесто оставить подходить на 30 минут.
- # Затем тесто разделить на 14 равных кусков. Каждый кусок раскатать размером с тарелку.
- # Смазать поверхность взбитым яйцом, посыпать тертым сыром и положить порезанную бастурму.
- # Лепешку сложить, края залепить.
- # В сковороде с тефлоновым покрытием налить немного масла, нагреть на среднем огне и обжарить гёзлеме с двух сторон.
- # Подавать горячим.

Для того чтобы обжарить гёзлеме, достаточно 2 ст.л. масла для каждого.